

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждения высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института  
землеустройства и агротехнологий

\_\_\_\_\_ Т. В. Наумова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Индустриализация школьного питания

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** бакалавриат

**Квалификация** бакалавр

**Направление(я) подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль)** Технология и организация предприятий общественного питания

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Статус дисциплины** ФТД.В.02

**Курс** 5 **Семестр** 7

**Учебный план набора 2022 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- местр	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
7 очное	72	36	18		18		36	-	зачет
5 курс з/о	72	14	6		8		54	4	зачет
<b>ИТОГО</b>	<b>72/72</b>	<b>36/14</b>	<b>18/6</b>		<b>18/8</b>		<b>36/54</b>	<b>-/4</b>	<b>зачет</b>

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик  
преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий, к.б.н.

\_\_\_\_\_ Дуденко Г.А.

Руководитель образовательной  
программы

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

### 1 Цели и задачи дисциплины (модуля): физиология питания

**Цель:** изучение современных технологий в процессе производства, хранения и реализации продуктов школьного питания.

**Задачи:** приобретение знаний и навыков составления рациона питания, эффективной эксплуатации современного оборудования; использование научного подхода при формировании рациона, исходя из особенностей детского организма и физиологических основ питания детей школьного возраста; обеспечение школьников сбалансированным, рациональным питанием для сохранения и укрепления здоровья, профилактики заболеваний; применение прогрессивных и альтернативных методов обслуживания; изучение механизма функционирования современной инфраструктуры школьного питания.

### 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: ФТД.В.02

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания; методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни.

**Уметь:** использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; -приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать

воздействие питания как фактора риска; использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия.

**4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	7	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	72	72	72/72
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	36	14	36/14
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	18	8	18/8
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	36	54	36/54
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	36	54	36/54
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость час	72	72	72/72
зач. ед.	2,0	2,0	2,0/2,0

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Характеристика сети школьных предприятий общественного питания.	Обзор существующих услуг в сфере школьного питания. Нормативная и законодательная база. Состояние материально-технической базы предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях. Типы существующих школьных предприятий общественного питания. Формы управления производством, структура аппарата управления специализирован-

		ных предприятий школьного питания
2.	Физиологические потребности детей школьного возраста.	Соответствие энергетической ценности рациона энергетическим затратам организма. Внедрение компьютерных технологий, позволяющих проводить расчеты химического состава рациона с целью обоснованного использования витаминно-минеральных комплексов, в виде биологически-активных добавок к пище. Потребность детей школьного возраста в белках, жирах, углеводах, макро- и микронутриентах.
3.	Важнейшие пищевые продукты и их роль в питании школьников.	Основные группы продуктов для питания детей (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, пищевые жиры, овощи, фрукты, ягоды, мучные, макаронные, бобовые изделия, крупы, сахаристые продукты, напитки, яйцепродукты). Расширение ассортимента Работа с нормативной документацией блюд и изделий. Потребность детского организма в воде. Качество воды. Соблюдение требований гигиены, применительно к продуктам.
4.	Режим питания школьников, подбор блюд для дневного рациона с учетом индивидуальных особенностей детского организма (непереносимость отдельных продуктов).	Понятие «режим питания». Повышение уровня знаний в вопросах здорового питания. Создание рациона, ликвидирующего дефицит полноценного белка. Дифференцированный рацион по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, микронутриентов в зависимости от возраста школьника. Применение продуктов канцеропротекторного действия. Специфика рациона питания школьников с нарушением обмена веществ, целиакией (глютеновой болезнью), подверженных аллергическим реакциям на определенный вид продуктов и добавок. Особенности технологии производства продуктов для детского питания /шадящий режим/. Использование компонентов пробиотического действия. Коррекция дефицита йода и т.д
5.	Индустриальная и централизованная системы школьного питания.	Перспективы создания комбинатов школьного питания. Увеличение ассортимента выпускаемой продукции, повышение ее качества. Единая система поставщиков. Снижение потерь на этапах производства и реализации продукции. Снижение себестоимости школьного питания. Использование высокотехнологичного оборудования. Конкуренентоспособность. Увеличение мощности производства. Экономия материальных и трудовых ресурсов. Рациональное использование сырья, оборудования, транспорта. Усиление контроля качества пищи. Повышение квалификации обслуживающего персонала. Соблюдение гигиены питания. Санитарно-технические требования к предприятию, цехам, помещениям. Автоматизация производства
6.	Прогрессивные формы обслуживания.	Организация рационального питания. Системный подход и профессионализм. Создание индустрии гостеприимства, привлекательной для школьников. Пропаганда «здоровых» и «функциональных» продуктов. Обслуживание школьников по типу «шведского стола», «бортового питания», с применением термоконтейнеров. Формы и методы обслуживания на предприятиях школьного питания индивидуальной посуды и т.д

7.	Оборудование и организация предприятий школьного питания, в зависимости от формата обслуживания.	Столовые с полным технологическим циклом, доготовочные столовые, буфеты, раздаточные. Недостатки и преимущества каждой формы. Необходимый комплект оборудования. Санитарно-технические требования к оборудованию, производящему школьное питание. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
8.	Зарубежный опыт организации питания школьников.	Обзор работы предприятий школьного и подросткового питания Канады, Японии, Южной Кореи, Финляндии, США, ФРГ.
9.	Современная система контроля качества НАССР для предприятий школьного питания в условиях индустриализации.	Система НАССР как гарантия безопасности и составная часть стандарта ISO 21000. Санитарно-гигиеническое состояние производства, хранения, реализации продукции и изделий. Биологические, химические, физические риски. Технология их выявления, анализ рисков. Определение критических контрольных точек (ККТ). Установление критических пределов для превентивных мер. Мониторинг корректирующих воздействий. Эффективные процедуры документирования. Совершенствование системы контроля. Предотвращение появления рисков, как сбой качества и безопасности на протяжении технологического цикла. Специфика внедрения системы качества НАССР на предприятиях школьного питания.

### 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Характеристика сети школьных предприятий общественного питания.	2	2	-	-	4	8
2.	Физиологические потребности детей школьного возраста.	2	2	-	-	4	8
3.	Важнейшие пищевые продукты и их роль в питании школьников.	2	2	-	-	4	8
4.	Режим питания школьников, подбор блюд для дневного рациона с учетом индивидуальных особенностей детского организма (непереносимость отдельных продуктов).	2	2	-	-	4	8
5.	Индустриальная и централизованная системы школьного питания.	2	2	-	-	4	8
6.	Прогрессивные формы обслуживания.	2	2			4	8
7.	Оборудование и организация предприятий школьного питания, в зависимости от формата обслуживания.	2	2			4	8
8.	Зарубежный опыт организации питания школьников.	2	2			4	8
9.	Современная система контроля качества НАССР для предприятий школьного питания в условиях индустриализации.	2	2			4	8

	стриализации.									
	<b>Всего</b>	18	18	-	-	36	72			

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
Последующие дисциплины											

**6 Методы и формы организации обучения**

**Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах**

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах					
Исследовательский метод					
Лекция-визуализация	4				4
Итого интерактивных занятий	4				4

**6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения**

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Лекция	Важнейшие пищевые продукты и их роль в питании школьников	Лекция-визуализация	2
2	Лекция	Зарубежный опыт организации питания школьников	Лекция-визуализация	2
	<b>Итого</b>			<b>4</b>

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

**8 Практические занятия (семинары)**

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Нормативная и законодательная база школьного питания.	2
2	2	Потребность детей школьного возраста в белках, жирах, углеводах, макро- и микронутриентах.	2

3	3	Основные группы продуктов для питания детей. Гигиенические требования к продуктам школьного питания.	2
4	4	Режим питания школьников. Подбор рациона для функционального и лечебного школьного детского питания.	2
5	5	Оптимизация и развитие комбинатов школьного питания.	2
6	6	Особенности систем обслуживания в школьном питании.	2
7	7	Оборудование и организация предприятий школьного питания, в зависимости от формата обслуживания.	2
8	8	Зарубежный опыт организации питания школьников.	2
9	9	Современная система контроля качества НАССР для предприятий школьного питания в условиях индустриализации	2
	<b>Всего</b>		<b>18</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Формы управления производством, структура аппарата управления специализированных предприятий школьного питания	4	Контрольная работа, реферат
2.	2	Внедрение компьютерных технологий, позволяющих проводить расчеты химического состава рациона с целью обоснованного использования витаминно-минеральных комплексов, в виде биологически-активных добавок к пище.	4	Контрольная работа, реферат
3.	3	Основные группы продуктов для питания детей (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, пищевые жиры, овощи, фрукты, ягоды, мучные, макаронные, бобовые изделия, крупы, сахаристые продукты, напитки, яйцепродукты)	4	Контрольная работа, реферат
4.	4	Дифференцированный рацион по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, микронутриентов в зависимости от возраста школьника.	4	Контрольная работа, реферат
5.	5	Рациональное использование сырья, оборудования, транспорта.	4	Контрольная работа, реферат



6.	6	Создание индустрии гостеприимства, привлекательной для школьников.	4	Контрольная работа, реферат
7.	7	Санитарно-технические требования к оборудованию, производящему школьное питание. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	4	Контрольная работа, реферат
8.	8	Обзор работы предприятий школьного и подросткового питания Канады, Японии, Южной Кореи, Финляндии, США, ФРГ.	4	Контрольная работа, реферат
9.	9	Система НАССР как гарантия безопасности и составная часть стандарта ISO 21000.	4	Контрольная работа, реферат

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)** не предусмотрено учебным планом

**11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):**

### 11.1 Основная литература

Совершенствование организации и формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль [и др.] ; под общ. ред. Л. Н. Рождественской. — Новосибирск : НГТУ, 2016. — 266 с. — ISBN 978-5-7782-3057-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118367> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.2 Дополнительная литература

1. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учеб. пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111403> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133423> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Индустриализация школьного питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

### 11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

### 11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

**необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31.10.2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесное инженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИСиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 7 Аудитория № 4 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИСиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 38 Аудитория 113 – аудитория для практических занятий дисциплин гуманитарно–экономического блока. Учебная аудитория для проведе-	Посадочных мест – 26 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213 см Draper Luma); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590)

ния занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	
--	--

### **13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений**

Является отдельным документом.

### **14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Индустриализация школьного питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

### **15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

#### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

#### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.**

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежу-

точной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.